

Rotbarsch-Chinakohl-Roulade mit Safran-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

2 Rotbarschfilets à 100 g	30 g geräucherter Speck	100 g braune Champignons
1 Chinakohl	2 Zwiebeln	1 Zitrone
2 EL Crème-fraîche	2 EL Rapsöl	Butter

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligk. Kartoffeln	1 g Safranfäden	100 ml Milch (3,5%)
30 ml Schlagsahne	3 EL Butter	Salz

Für die Weißweinsauce:

200 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	50 ml Schlagsahne
---------------------------	-------------------	-------------------

Salz, Pfeffer

Für die Rotbarsch-Chinakohl-Rouladen den Chinakohl putzen und einige Blätter im Wasser blanchieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln, die Champignons und den Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen. Einen Teil der Zwiebeln, die Champignons und den Speck in der Pfanne braten, salzen und pfeffern. Mit zwei Esslöffeln Crème fraîche verfeinern. Die Zitrone auspressen. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und etwas ausgepresstem Zitronensaft würzen. Den abgetropften Chinakohl auf der Arbeitsplatte überlappend auslegen. Je einen großen Löffel des Speckgemischs aus der Pfanne auf dem Chinakohl verteilen, ein Rotbarschfilet darauf legen, die Kohlblätter an den Seiten einklappen und dann aufrollen. In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen. Die Rotbarsch-Chinakohl-Rouladen mit der Öffnung nach unten in die Pfanne legen und anbraten.

Für den Safran-Kartoffelstampf die Kartoffel schälen und klein würfeln. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garen. Abgießen und mit Milch, Butter und Sahne zu einem Stampf verarbeiten. Die Safranfäden dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Für die Weißweinsauce den Weißwein und den Gemüsefond in die Pfanne mit den Rotbarsch-Päckchen zugießen und aufkochen lassen. Anschließend etwas Sahne dazu gießen und reduzieren lassen.

Den Kartoffelstampf in die Tellermitten geben. Die Fischrouladen schräg mittig durchschneiden und auf dem Safran-Kartoffelstampf platzieren. Die Weißweinsauce darum anrichten und das Ganze heiß servieren.

Claudia Thimm-Czaja am 12. August 2015